

# T-FAL

# T-FAL

**Cocotte Minute**

**2**  
*Sensor*

Realization : Axana Conception

oct 2001  
Ref. : 4131343



Guide de l'utilisateur

Pour références  
3297/3298/3299/4230/4231/4232/4207/4208/3273/  
3274/4209

# Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- N'ouvrez jamais la cocotte en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Utilisez les sources de chaleur compatibles.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Après cuisson, des viandes qui comportent une peau superficielle risquent de gonfler sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée ; vous risqueriez de vous brûler. Piquez la viande avant la cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

**Conservez ces instructions**



**Schéma descriptif**

**1**

**Caractéristiques**

**2**

**Ouverture • Fermeture**

**3**

**Remplissage**

**4**

**Utilisation de la  
soupape de fonctionnement**

**5**

**Première utilisation**

**6**

**Avant la cuisson**

**7**

**Pendant la cuisson**

**8**

**Fin de cuisson**

**9**

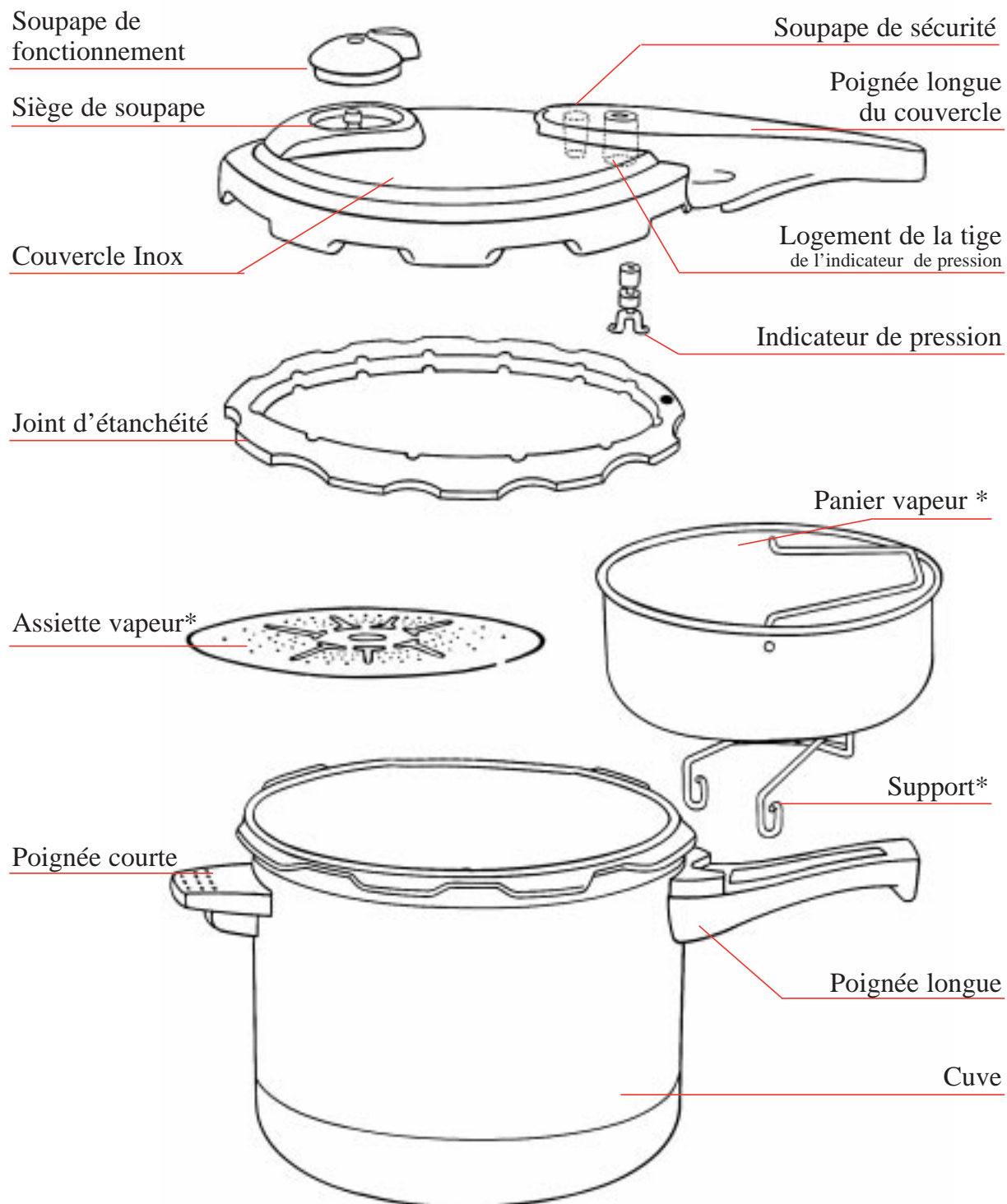
**Nettoyage et entretien**

**10**

**T-FAL, c'est sûr  
T-FAL répond à vos questions**

**11**

# Schéma descriptif



\* En option, selon les modèles

# Caractéristiques

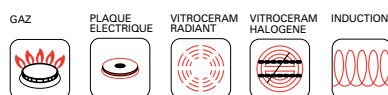
2

## Diamètre du fond de la cocotte

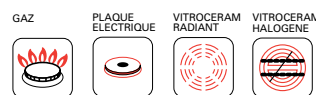
	Diffusal Inox		Star Base Inox		Aluminium		Aluminium Email/anti-adhésif		Aluminium antiadhésif/anti-adhésif	
	Fond Ø	Modèles	Fond Ø	Modèles	Fond Ø	Modèles	Fond Ø	Modèles	Fond Ø	Modèles
4,5 L	18 cm	3297	14 cm	4230						
5 L									16 cm	4209
6 L	18 cm	3298	14 cm	4231	16 cm	4207	18 cm	3273		
7,5 L	18 cm	3299	14 cm	4232	16 cm	4208	18 cm	3274		

## Sources de chaleur compatibles

■ Les modèles inox sont compatibles avec :



■ Les modèles Email/antiadhésif sont compatibles avec :



■ Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.

■ Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.

■ Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

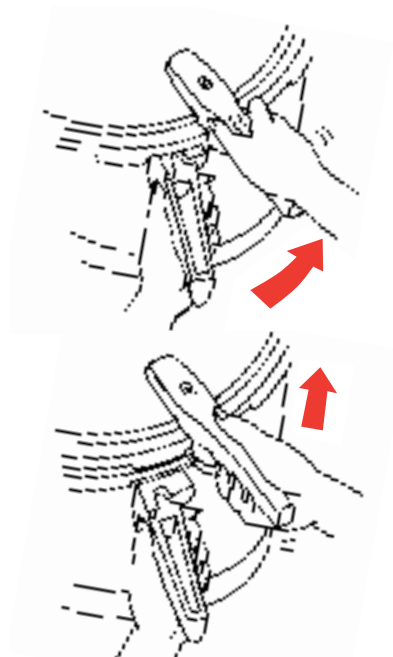
## Accessoires T-FAL

■ Pour le changement de pièces ou réparations, faites appel à un Centre de Service T-FAL autorisé.

■ N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

## Ouverture

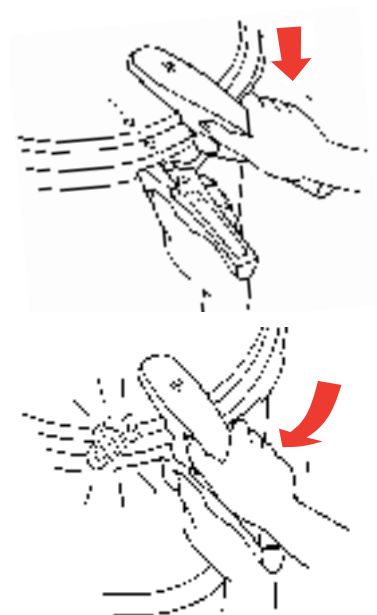
3



■ La main gauche tenant la poignée inférieure de la cuve, tournez avec votre main droite la poignée du couvercle vers la droite.

■ Soulevez le couvercle.

## Fermeture



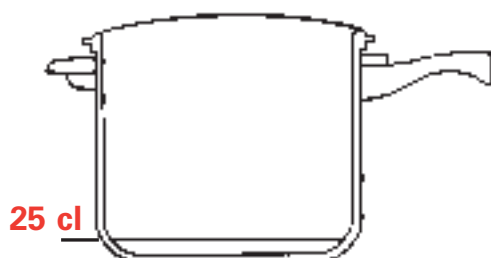
■ Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée.

■ Tournez le couvercle vers la gauche. Vous entendrez le clic de fermeture.

### Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

■ Vérifiez la position du verrou. Si celui-ci est en position avancée, tenez le couvercle horizontalement et appuyez sur le verrou jusqu'à ce que celui-ci soit en " retrait ".

## Remplissage minimum



- Mettez toujours au moins 1 tasse (250 ml) de liquide avant de commencer votre cuisson.



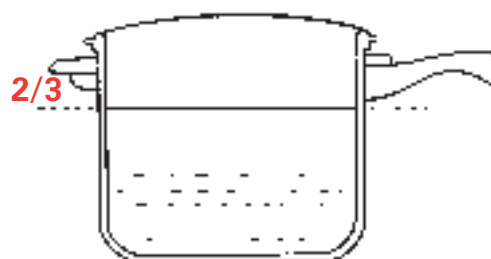
### Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 3 tasses (750 ml).

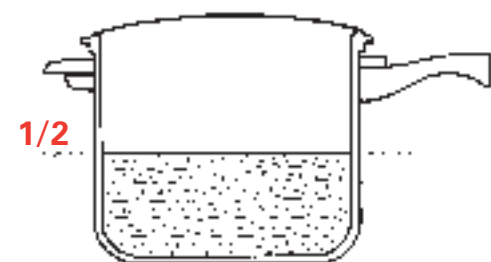
- Posez votre accessoire vapeur (panier vapeur et support ou assiette vapeur) dans le fond de la cuve.

4

## Remplissage maximum



- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve.



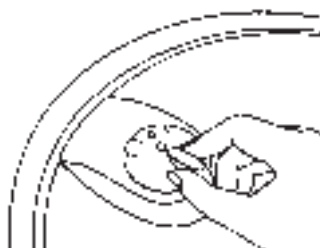
### Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

### Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service T-FAL autorisé.

# Utilisation de la soupape de fonctionnement



**Pour cuire les aliments délicats et préserver les vitamines**


- Positionnez la soupape sur **1**.

**Pour cuire les viandes et décongeler**

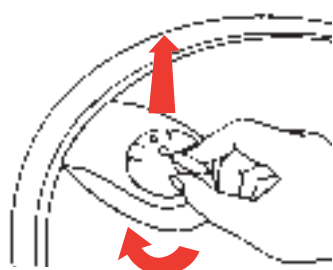
- Positionnez la soupape sur **2**.



**Pour libérer la vapeur**

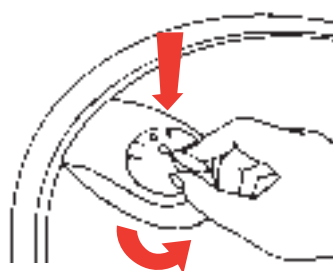
- Positionnez la soupape sur .

 ***La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.***



**Pour enlever la soupape de fonctionnement**

- Laissez-la refroidir avant de la retirer.
- Appuyez sur la partie centrale et tournez-la jusqu'à la position **0**.
- Retirez la soupape.

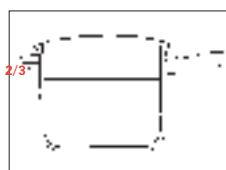


**Pour remettre en place la soupape de fonctionnement**

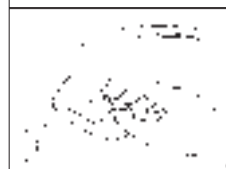
- Posez-la en alignant le **0** avec le point.
- Enfoncez-la puis tournez jusqu'à la position souhaitée.



# Première utilisation



- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.
- Fermez la cocotte.




- Positionnez la soupape de fonctionnement sur 2.

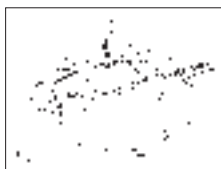


- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque que l'indicateur de pression est monté et que la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 15 min. Lorsque les 15 minutes sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.



- Positionnez progressivement la soupape de fonctionnement sur  ou, tout en laissant le sélecteur en position 2, placez votre cocotte sous un filet d'eau froide.
- Lorsque plus rien ne sort par le siège de soupape de fonctionnement et que l'indicateur de pression est descendu, ouvrez la cocotte.

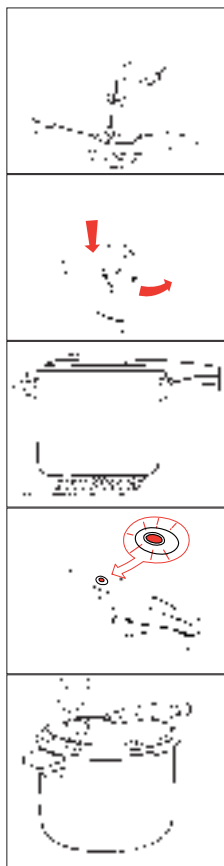
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.



- *Pour les modèles avec revêtement antiadhésif, passez un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.*

- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

# Avant la cuisson



■ Avant chaque utilisation, vérifiez que le siège de soupape n'est pas obstrué.

■ Mettez en place la soupape de fonctionnement.

■ Positionnez la soupape de fonctionnement tel qu'indiqué dans votre recette (position **1** ou **2**).

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.



***Dès que l'indicateur de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.***

■ Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence.

7

## **Si l'indicateur de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson.**

■ Ceci est normal pendant les premières minutes.

■ Si le phénomène persiste, vérifiez que :

La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.

La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.

La soupape de fonctionnement est positionnée sur **1** ou **2**.

La cocotte est bien fermée.

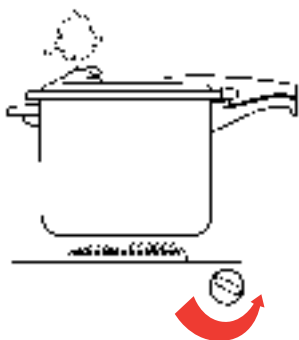
Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés ou pollués.

## **Si l'indicateur de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson.**

■ Passez votre appareil sous l'eau froide pour décompresser, puis :

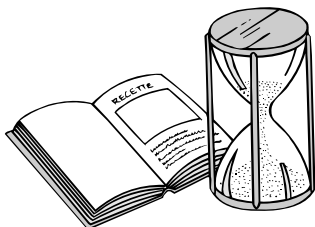
■ Nettoyez la soupape de fonctionnement et le siège de soupape.

# Pendant la cuisson

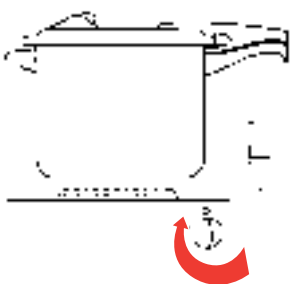


- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de façon à maintenir un léger échappement de vapeur.

 **Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.**



- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre livre de recettes.



- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

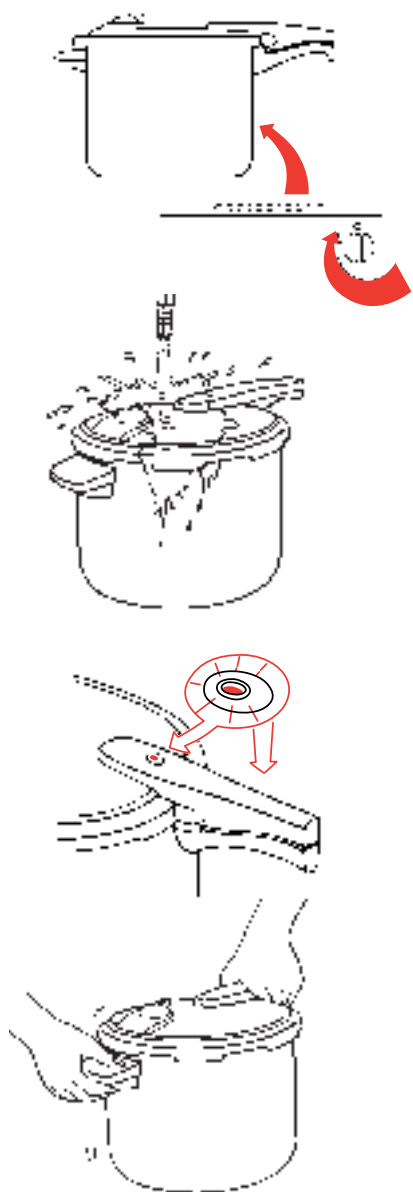
## Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La bonne fermeture du couvercle.
- Le positionnement du joint d'étanchéité du couvercle.
- Le bon état du joint, au besoin changez-le.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité, de la soupape de fonctionnement et du joint d'étanchéité
- Le bon état du bord de la cuve.

## Si un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez la soupape de fonctionnement et le siège de soupape.

# Fin de cuisson



## Pour libérer la vapeur

■ Eteignez la source de chaleur puis retirez votre cocotte. Vous avez deux possibilités :

□ **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position

 **Attention au jet de vapeur.**

□ **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un filet d'eau froide.

■ Lorsque l'indicateur de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.

■ Vous pouvez l'ouvrir.

 **Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de la cuve.**

## Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

□ Vérifiez que l'indicateur de pression est en position basse.

□ Sinon : refroidissez la cocotte sous un filet d'eau froide.

## Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :

■ Le temps de cuisson.

■ La puissance de la source de chaleur.

■ Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.

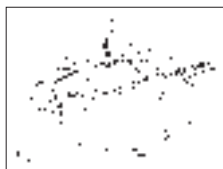
■ La quantité de liquide.

# Nettoyage



*Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.  
N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.*

- Lavez votre cocotte après chaque utilisation

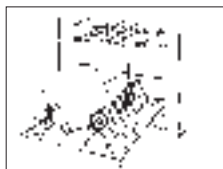


## Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Pour les modèles inox, lavez avec un tampon à récurer.
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif, lavez avec une éponge.

## Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge.



## Pour passer la cuve au lave-vaisselle

- Pour les modèles en inox, vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif, veillez à ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle. Après plusieurs passages au lave-vaisselle, nous recommandons de passer à nouveau un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.



## Pour nettoyer le couvercle

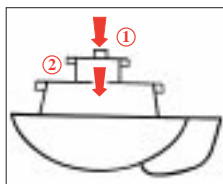
- Lavez le couvercle sous l'eau avec une éponge et du liquide à vaisselle.



*Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.  
Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.*

## Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint et son logement.

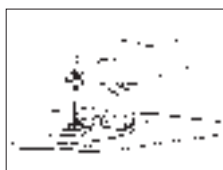


## Pour nettoyer la soupape de fonctionnement

- Nettoyez-la sous l'eau.
- Assurez-vous que les deux parties intérieures ① et ② coulissent librement.

## Pour nettoyer le siège de soupape

- Contrôlez à l'oeil et au jour que le siège de soupape est débouché et rond. Nettoyez-le avec une aiguille.



## Pour nettoyer la soupape de sécurité

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté.

# Entretien

## Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve.



## Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte

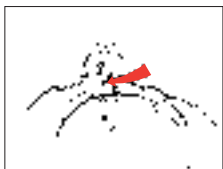
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

## Pour les modèles avec revêtement antiadhésif

- Utilisez de préférence une spatule en bois ou avec un revêtement antiadhésif pour retourner les aliments.
- Ne coupez pas directement dans le revêtement.
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. T-FAL garantit que le revêtement antiadhésif de la cocotte est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

## Pour nettoyer votre cocotte en inox lorsqu'elle a noirci

- Nettoyez la cuve avec un tampon abrasif. Nous vous conseillons d'utiliser un produit nettoyant spécial pour inox.



## Pour changer le joint

- Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
- Faites correspondre le trou du joint et la tige à l'intérieur du couvercle.



- Terminez sa mise en place en le positionnant tout autour du couvercle. Veillez à ce qu'il se place bien contre le couvercle.



*Changez le joint tous les ans.*

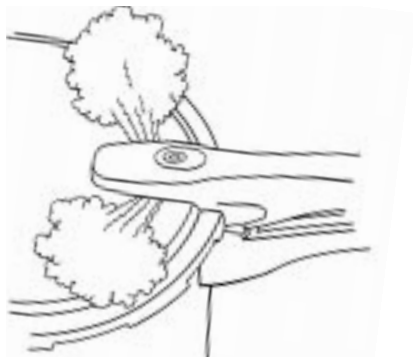


*Faites vérifier votre cocotte dans un Centre de Service T-FAL autorisé après 10 ans d'utilisation.*

## Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

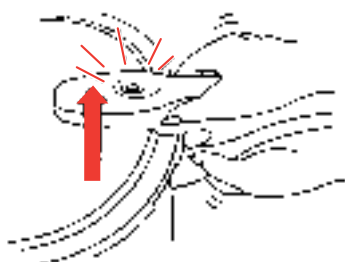
# T-FAL, c'est sûr



Votre cocotte dispose de plusieurs systèmes qui garantissent une sécurité optimale de fonctionnement.

## Sécurité à la fermeture

■ Votre cocotte est équipée d'un système de sécurité qui interdit toute montée en pression en cas de fermeture incomplète ou anormale. En cas de mauvais positionnement du couvercle, le système de sécurité interdit la montée de la tige de sécurité et donc de la pression.



## Sécurité à l'ouverture

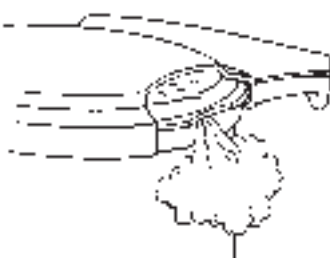
■ Lorsque l'appareil est sous pression, la tige de sécurité est en position haute et interdit toute ouverture de l'appareil. Pour que la tige de sécurité descende il est nécessaire que la pression de la cocotte soit évacuée.  
■ La commande est alors libérée et permet l'ouverture de la cocotte.



## Sécurité à la surpression

■ Pendant le fonctionnement, si le siège de soupape vient à se boucher, les sécurités à la surpression entrent en action :

- **Premier dispositif**, la soupape de sécurité libère la pression.
- **Deuxième dispositif**, une fuite se produit entre le couvercle et la cuve.
- **Troisième dispositif**, la tige de sécurité dépasse le dessus de la poignée et provoque une fuite verticale. Pour pouvoir ouvrir votre autocuiseur, après refroidissement complet, il est nécessaire de repousser la tige dans son logement.



## Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le siège de soupape, la soupape de sécurité et le joint d'étanchéité.
- Si le troisième dispositif a fonctionné, visitez un Centre de Service T-FAL autorisé.

# T-FAL

## répond à vos questions

**Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**

- Vérifiez la position du verrou. Si celui-ci est en position avancée, tenez le couvercle horizontalement et appuyez sur le verrou jusqu'à ce que celui-ci soit en " retrait ".

**Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur.**

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service T-FAL autorisé.

**Si l'indicateur de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson.**

- Ceci est normal pendant les premières minutes.
- Si le phénomène persiste, vérifiez que :
  - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
  - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
  - La soupape de fonctionnement est positionnée sur 1 ou 2.
  - La cocotte est bien fermée.
  - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés ou pollués.

**Si l'indicateur de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson.**

- Passez votre appareil sous l'eau froide pour décompresser, puis :
- Nettoyez la soupape de fonctionnement et le siège de soupape.

**Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :**

- La bonne fermeture du couvercle.
- Le positionnement du joint du couvercle.
- Le bon état du joint, au besoin changez-le.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité, de la soupape de fonctionnement et du joint.
- Le bon état du bord de la cuve.

**Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :**

- Vérifiez que l'indicateur de pression est en position basse.
- Sinon : refroidissez la cocotte sous un filet d'eau froide.

**Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :**

- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.
- La quantité de liquide.

**Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :**

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.

**Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :**

- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le siège de soupape, la soupape de sécurité et le joint.
- Si le troisième dispositif a fonctionné, visitez un Centre de Service T-FAL autorisé.



# Garantie

■ Votre nouvelle cocotte T-FAL est garantie contre tout défaut lié à la structure métallique du produit, contre toute dégradation prématurée du métal de base ou du revêtement (cloquage, décollement) dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi.

■ Cette garantie exclut :

- les dégradations consécutives dues à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four,
- les tâches, la décoloration ou les rayures sur le revêtement antiadhésif, l'émail extérieur ou l'acier inoxydable,
- les pièces d'usure : joint, poignées, soupape de fonctionnement, panier.

■ Seuls les Centres de Service T-FAL autorisés peuvent vous faire bénéficier de cette garantie.

■ Veuillez consulter la liste des Centres de Service T-FAL autorisés pour la durée de la garantie et l'adresse du Centre le plus proche de chez vous.



# Tableaux de cuisson

LEGUME	TEMPS DE CUISSON	
	Frais Niveau de pression 1	Congelé Niveau de pression 2
Artichaut quartiers	3 min	3 min
Artichaut entier	10 min	X
Asperge entière	2 min	3 min
Haricot vert ou jaune entier	3 min	X
Betterave tranches de 1/2 po	3 min	5 min
Betterave entière	14 min	X
Brocoli bouquets	1 min	3 min
Brocoli pointes	3 min	X
Chou de Bruxelles entier	4 min	5 min
Chou haché	1 min	X
Chou quartiers	6 min	X
Carotte tranches de 1/2 po	3 min	4 min
Chou fleur bouquets	2 min	3 min
Chou fleur quartiers	4 min	X
Maïs épi	3 min	6 min
Aubergine tranches de 1 po	3 min	X
Oignon tranches de 1 po	2 min	X
Pois	2 min	4 min
Pomme de terre :		
- morceaux de 2 po	7 min	X
- entière	10 min	X
Pomme de terre nouvelle :		
- 1 1/2 à 2 po entière	8 min	X
Epinard entier	3 min	4 min
Patate douce morceaux de 2 po	6 min	X
Patate douce entière	12 min	X
Tomate quartiers	2 min	X
Tomate entière	5 min	X
Courgette tranche de 1 po	2 min	X

# Tableau de cuisson du riz blanc

Pour un riz plus ferme, utiliser la petite quantité de liquide.				
Pour un riz plus tendre, utiliser la plus grande quantité de liquide.				
Riz blanc à grain long	Liquide (tasse)	Sel (facultatif)	Huile/beurre	Rendement (tasse)
1 tasse	1 1/2 - 1 3/4	1/2 c. à t.	1 c. à s.	3

Ne pas faire cuire plus de 3 tasses de riz blanc cru dans un autocuiseur d'une capacité de 7 L (6 pintes).

# Tableau de cuisson du riz brun

Riz brun	Liquide bouillant (tasse)	Sel (facultatif)	Huile (tasse)	Rendement approximatif
1 tasse	1 3/4	1/2 c. à t.	1 c. à s.	2 1/4

Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la marque repère. Faire cuire à haute pression pendant 15 minutes. Laisser la pression redescendre par elle-même pendant au moins 10 minutes.

# Recettes de base

INGREDIENTS	TEMPS DE CUISSON
<b>SOUPE ET BOUILLON</b>	
Bouillon de poulet	20 min
<b>BOEUF</b>	
Boeuf à ragoût (cubes)	15 min / Lb
Rôti de boeuf	20-25 mn / Lb
<b>PORC</b>	
Côte de porc	5 mn / Lb
Rôti de porc	15 min / Lb
<b>VOLAILLE</b>	
Poulet	8 min / Lb
Morceaux de poulet	6 min / Lb